Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

2

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

MicroChamber®
Beschermd
KB

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

KW 224
G 34

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

BACCHUS ENUCLEATUS,

HOC EST

EXAMEN VINI RHENANI

ejuſque Tartari, Spiritus, Aceti, &c.
ex novis principijs de promptum
ac demonſtratum.

à

JOHANNE DAVIDE PORTZIO
Philoſophiæ & Medicinæ Doctore.

*Ex quibus ſimul fundamenta novo-
rum principiorum, (acuto ſi tra-
ctet, ingenio) capere poterit B. L.*

Koninklijke
Bibliotheek
te 's Hage.

LEOVARDIÆ
Apud HERONEM NAUTAM,
in de Peperſtraedt,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

CELSISSIMO PRINCIPI

HENRICO CASIMIRO

Naſſoviæ Principi, Comiti
Cattimeliboci, Viandæ, Dietziæ,
Spielberg, Baroni Lieſſeldiæ &c.
Friſiæ Occidentalis, Groningæ,
Omlandiæ, Drentiæ Guber-
natori, ac Militiæ ſupremo
Duci, Ordinis Teutonici
Ditionis Ultrajecten-
ſis Coadjutori ac
Colonello. &c.

Salutem ac felicicatem perpetuam

P. P.

SUmmum Numen & ΜΙΚΡΩ & ΜΑΚΡΩΚΟΣΜΩ ſua diviſiſſe dona & diſtincta quidem, quis ignorat? ΜΙΚΡΩΚΟΣΜΩ, dum huic ſubjecto eruditionem, prudentiam,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

illi habitum corporis benè diſpoſitum, elegantiam, ad omnia promptitudinem ac diſpoſitionem; ΜΑΚΡΩΚΟΣΜΩ huic terræ & Regioni animalia, illi mineralia, alij vegetabilia, plantas, frutices, ac innumera alia dicavit. Non abs re nec ſine cauſa tamen prærogativam quandam conſtituit in utroque, alterum alterum quod excellat virtute, eruditione, animô, ingeniô, ſubjectum; âltera alteram fertilitate ſuperet terram, in quo cenſu & noſter venit AGER RHENANUS non ſolum propter fertiliores ſegetes, vel productionem alimenti ſicci, ſed & ob præſtantiores vites ac proventum alimenti humidi; de cujus præſtantia in præſentiarum

rum diſcurrere animus eſt & Bacchum enucleare *&* *examen* Vini Rhenani Chymicum ex novis Principijs *Acidi* ac *Alcali* petitum brevibus proponere. Scripſit equidem fuſius ac vitem reſolvit Nobiliſſ: Dominus Sachſius in Αμπελογραφία ſeu tractatu de vite viniferâ, aliâ aſt methodo alcalicè minimè reſoluta. Cum autem per Chymiæ artem pura ab impuris, imò res in principia ſua reſolvantur, hujus beneficio commodiſſimè Vinum Rhenanum examinari exiſtimavi. Tibi autem *Celſiſſime Princeps* patrios hos fructus ſeu primitias humillimè offerre volui, chartacea ſunt mumera, quæ non in tantum, in quantum animum Clientis Tui ſubmiſſum reſpice.

Suſcipe ergo. *Ceſiſſime Princeps* Examen hoc Bacchi ſeu enucleationem ejuſdem, me meaque ſtudia, quæ ſubmiſſa mente offero, gratiæ radijs proſequere. Numen, quod veneror, faxit Triunum, Neſtorioſque largiatur annos, hanc vitem generoſiſſimam felicem, florentemque conſervet, pluribus tandem aliquando firmet ſurculis ad ſui gloriam, Reipublicæ Chriſtianæ, libertatis, Patriæque defenſionem, protectionem ſub tutelâ & clypeô ejus, à quô omnia; ſic vovet.

Leovardiæ id: May. anni Milleſimi Sexcenteſimi Septuageſimi tertij;

Sereniſſimo Principi ac Domino ſuo Clementiſſimo

Subjectiſſ. Cliens.

Johannes David Portz.

Philoſ. ac Medic. Doctor.

Ad LECTOREM.

Dulcia ſi quæris? diſces hîc dulcia quæque;
Utile ſi quæris? nil legis utilius.

PAlatium aperitur, Cella patet Bacchanalia ad invitaris Benevole Lector, ad nectar & Ambroſiam feſtina, adſis, deliba; palato delicatiori inſtructe judica, ſin vero quædam occurrant, quæ palato minus arrideant, hoſpitalis ſis hoſpes & benevolentiâ dulcifica tuâ, eâ defectum ſupple, & hunc meum laborem, qualemcunque boni conſule, ne tibi palatium hoc ingredienti, quod olim imperatori Antonino objectum, accidat, cum domum alienam intraveris mutus eſto. En adjunctam principiorum ſeu potius principiatorum tabulam, ad quam, ſi placet, omnia referre poteris. VALE.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

PRINCIPIA ſeu potius *Principiata* ſunt.

1. SULPHUR ſeu inflammabile.	*mineralium* *vegatabilium* *animalium*	*inflammabile* *incombuſtile.*
2. Mercurius ſeu Mobile.	*animalium* *vegetabilium* *mineralium.*	
3. Sal ſeu ſolubile.	*alcali* *acidum* *enixum*	
Alcali	volatile	*urinoſum* *non urinoſum* *mutatum.*
	Mediæ conſiſtentiæ	*eſſentiale* *lixivioſum.*
	Fixum	*alcali ſala per incinerationem.*
ACIDUM. *itidem*	Fixum	*vitriola, ſalia &c.*
	Mediæ conſiſtentiæ	*liquor: eſſentiales per deſtill.*
	Volatile	*mineralia volatilia & volatiliſata.*
Enixum *tandem*	fixum mediæ conſiſtentiæ. volatile.	*ex acido & alcali ſalia fixa, alum: &c. ſal: commune. coagulatum cum volatili.*

E

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Caput. I.

UTilius nil in rerum natura indaganda præſtari poſſe, quam ſi ſtudioſô ac omni nervô rerum quæ iitæ demonſtrationes exponantur ac unicuique eas eſſe veras demonſtrationes perſuadeantur exiſtimâre veteres ac præprimis Moderni Philoſophi ac Medici, Philoſophiam ac Medicam artem ad mechanicas demonſtrationes beneficio πυρωτέχνιας qui revocare conantur & annituntur, quod negotium per rerum in ſua principia reſolutionem commodiſſimè perficitur, quæ Tria plerique agnovére, quorum antiquiſſimi authores ſunt Hermes, ac ex eo Baſilius *qui* ea per *animam*. *ſpiritum* ac *corpus* deſignavêre. Baſilium preſſius ſecurus Paracelſus ac *ſalis*, *ſulphuris* ac *Mercurij* introduxit nomina; ex plantis enim deſtillatione *aquam* ac

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

ſpiritum, *ſalia* denique perincinerationem produci vidit, *oleum* flammam quia concipit, *ſulphur* eſſe, *aquam* & *ſpiritum* autem Mercurii nomine vocavit. Tria autem illa principia minimè dicenda, non enim ex omnibus ſeparantur, arenâ, ſilicibus &c. (2) *illa ultimò* in aquam abeunt perdeſtructionis modum, quem in doctrina de Tartaro traditum vide. (3.) *ſalia fixa* tantum igne fiunt; præter illa jam dicta in ſeparatione mixtorum quartum remanet *terra inutilis* & *φλίγμα* ſeu *caput mortuum*, quod quidam tanquam quintum addunt, loco *Mercurij* tamen haberi poſſunt. *Principiata* ergò potius audiunt mixtorum conſtitutiva ſeminumque (ut Helmontio) thori, quod ergo flammam concipit, *ſulphur* dicitur, quod vix datur, quod non vel ſit *acidum*, vel in eo conſiſtat, in quô cenſu veniunt & *olea*, & *ſpiritus ardentes*: adeoque cum *ſpiritus* illi nil

ali-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

aliud ſint ; quam olea eſſentiali φλέγματι ſoluta, & redigantur in olea, hæc autem in ſalia volatilia, eodem ſtant loco. Differentias ac convenientias *ſalium* ac *Mercurij* vide in tabula.

Moderna autem doctiſſimi domini Tachenii Philoſophia alia monſtrat, quæ ad conſtitutionem rerum naturalium tum in initijs earum, tum in mixti partibus concurrunt, & hæc ACIDI & ALCALI nomine venit; duobus ergo his tanquam delicatiſſimo palato dapes (Bachum) delibabimus ac deguſtatum examinabimus. præmiſſâ nativitate, origine, apparatu &c:

Ex terrâ adeoque vitem, ex vite uvam, ex uva per expreſſionem muſtum, ex muſtô efferveſcentiæ motu vinum produci quem latet? quibus præmittendi eſſent inventores, cultores, aliæque differentiæ & proprietates &c. ſed miſſis his ad *matrem* ſeu *terram* accedo.

Terram conſiderans ſeu agrum fertiliorem vitem ac uvam producentem, pinguis, imò fimo præſertim vaccino imprægnata, benè culta in locis montanis ſolarium radiorum reflexioni oppoſita præ alijs præfertur; peculiarem tamen noſtri culturæ modum habent, dum vineæ vel terræ lapides fiſſiles minora in fruſta redactos ſuperaddunt illiſque quaſi agrum obruunt, foveri hiſce terram & impinguari reflexiſque in his radijs ſolaribus uvam maturiorem reddi perſuaſi quod non adeò abſonum, partes ſpirituſque magis exaltantur ut optimè obſervavit Hereſbach: 2. de Re Ruſtic. Ad fertilitatem uberiorem non minus conferunt pluvia & nix, ut pote cum quibus *ſal* illud *univerſi* ſeu mundi *nitroſum*, magis tamen *alcalicum*, (quod tanquam corpus aliquod concurrit, arripit, illiſque ſe inſinuat) decidit ac reſolutum à ſole, vel vaporibus ex terrâ exhalantibus agrum

red-

reddit fertiliorem ; talis autem *ſalis ni-
troſi* collectionem ſæpius ipſi inſtituére
Patavij Doctiſſimus Barnerus Præce-
ptor olim in Chymia honorandus, ut
& doctiſſimus PerucciusProfeſſorL.L.
Patavinus; modus hic eſt. Vitrum
pyriforme in cuſpide clauſum, in
baſi apertô foramine ſtrictiori
glacie minutim confracta vel nive
adimpletum radijs ſolaribus magis fe-
rientibus ſub caniculâ præſertim, ubi
ſolis calor intenſior, expone, ſic *ſal*
illud *nitroſum* lateribus per ἀντιπερίστασιν
adhæreſcit, quod collectum leviter ex-
ſicca ad uſum; alij alio parant modo,
Recipiens aliquod vitrum majus fe-
neſtræ hypocauſti calefacti adaptan-
tes, ſic per collum vitri äer externus
ingrediens propter eandem rationem
è veſtigio condenſatur in guttas ac in
fundum Recipientis defluit, in quô
tandem ſponte in *ſal* abit; Panaceam
quidam exclamant, *alcaheſt* ſeu
menſtruum univerſale; Aliud expe-

rimentum ad confirmandam ſententiam ſuperaddo, triticum in aquâ (in qua *ſal nitroſum* ſolutum) maceratum, terræ ſi committatur; ſteriliori etiam, illam impinguabit, fertilioremque proferet ſegetem. Ineſt enim in terra & acidum & amarum & dulce & *alcalicum*, ſeu ut Zwelſerus *ſalſum*, inquit divus ſenex Hippocr: lib: de nat, Hum: ſic ex terrâ naſcentia & in ipſam plantata ac ſeminata, ubi in terram pervenerint, unum quodque trahit id, quod naturæ ſuæ familiare in terrâ exiſtit. Hippocr: ibid:

A matre generali ad ſpecialem procedo vitem ſcilicet, quæ varia in Ringoviâ Palatinatu & locis noſtris conſpicitur, præſtantior tamen cenſetur exilis, parva & tenera parvam producens uvam Germanis (Rußling) dictam, æſtimatur & moſcatellina itemque Veltolina dicta, de quibus Clariſſ: Sach: in tractat: ſuo de vite; datur & vitis ex acinis ſeminata, uvas

quæ

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

quæ non fert, flores cum producat ſuaviſſimos, ſurculus nihilominus ex alia vite viniferâ decerptus eique inſertus uvam ſatis bonam profert. Notandum venit, vitem aliò deportatam alijque terræ commiſſam naturam mutare quaſi, ut ex vite noſtra in alpes Rhetiæ portata, naturam, quæ penitus mutavit, ſatis patet. Ex matre ſpeciali fœtus, uva in cenſum venit, quæ itidem pro ratione vitis varia ſortitur nomina poſt florem enim odoratiſſimum ac cordialem ſanè, vitis uvam producit, quæ ab irrorante & humectante pluviâ majorem in molem extenditur, & poſt à ſole quaſi excoquitur & maturatur, ideſt magis *alcalica* fit acidum ejus, cum temperatur, hinc dulcis ex auſterâ evadit, ut liquet ex ſucco ejus expreſſo, in acidiuſculum qui degenerat vinum; Sol itaque cauſa citioris maturationis eſt & nebulæ craſſiores, & pluviæ folliculos uvarum attenuant, quas dein

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Phœbus ad maturitatem perducit; hinc non nullæ propter tunicas craſſiores tardius matureſcunt, aliæ propter rariores citius, à grandine è contra percuſſæ ac contactæ indureſcunt grandiores etiamnum natæ, ad maturitatem nunquam perveniunt eâ ſcilicet in parte, inquà contactum & lapſum grandinis paſſa eſt uva, ratio hæc mihi ſubeſſe videtur, cum tum uvæ incipiant matureſcere ac dulciores fieri id èſt magis *alcalicæ*, accedit contrarium forinſecus, ac *alcali* illud coägulat adeò, ut durſſimæ evadant, quod ſequens argumentum clarius probat; cum uvæ illæ ſic à grandine percuſſæ non putrefiant; ſi enim *alcali* adhuc liberius ac potentius eſſet ipſô *acidô*, facilius putrefierent, ſed jam acidum etiam forinſecus quod acceſſit, alcali ità coägulavit, ut verum enixum factum ſit, duræ ergo reſtant ac acidiſſimæ; putrefactæ autem dulciores, aquoſiores, magis alcalicæ,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

ut inalijs fructibus putrefactis, pomis ex: gr. videre eſt, in quibus acidum exſpiravit, & alcali reſiduum eſt, hinc externè ubi acidum peccat, ſummo cum ſucceſſu adhibentur. Conſervantur tandem etiam commodiſſimè uvæ in alcalicis, ut in arenâ doliolis impacta, prout uvæ mares Hiſpanicæ in Belgium tranſportantur.

Coquunt porrò ex uvâ rubella præſertim Rob noſtrates gratiſſimum, baccæ nimirum collectæ exquiſitiores coctæ per cribrum trajiciuntur relictis integumentis ac acinis, rurſumque ad ſpiſſitudinem coguntur, quod Rob de uvis, Germanis Druyveukruyd. audit, ſex vel ſeptem ſeptimanarum ſpatiô effervescit, noſtriſque in delicijs habetur; Paſſulas etiam ex uvis noſtrates parare tentant, illas in cameris vini cotionidicatis ad calorem reponentes, ubi calor intenſior uvas coquendo & exſiccando quaſi reddit dulciores ac delicatiores.

Ca-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Caput. II.

De uvarum expreſſione & Muſto.

UVæ jam maturæ factæ (quod ſatis ſuperque ex ſapore, imò ſi acini benè ſolvantur à medullâ cognoſci poteſt) collectæ pedibus quibuſdam in locis, noſtro in agro baculis ac fuſtibus franguntur ac conquaſſantur, torculari deinceps violentiâ omni torquentur ac liquor ex primitur, qui Muſtum dicitur: alibi, ut in Italia aliô procedunt modo, torcularia non adhibent, uvas pedibus contritas in cadum immittunt, quas ſolas vel adjunctâ aquâ effervefcere ſinunt. Tridenti ſelectiores uvas ſacculis immiſſas conquaſſant leniter, ut ſolus delicatior ſuccus exprimatur, quem Vernacci vocant Vinum enim non à naturâ fieri poteſt, niſi ars accedat. Succus

jam

jam expreſſus ſeu muſtum in dolijs ex querno, vel ût in Italiâ ex caſtaneæ ligno paratis, circulis benè munitis (illâ præſertim quæ coctioni ſubmittuntur) aſſervatur: gratum autem ſpirent odorem, neceſſe eſt, nec rancidum aut mucidum exſpirent. Præparantur ergo dolia infuſa aqua fervente, in quâ baccæ juniperi contritæ ebullierint, ſicque agitantur ad refrigerium uſque ipſius aquæ eâdem operâ fiſſuræ patentes conſtringuntur; Ad mucidum vel rancidum profligandum odorem ſale communi inaqua ſoluto utuntur, & ſi nec hoc emendet, igne ſub dolio aperto accenſo corrigunt, quidam tartaro ſoluto imprægnant ac imbuunt, alij vino, illa præſertim inquibus vinum vetuſtum aſſervari debet, omni tamen modo ſulphuratis particulariter præparatis dolia condiuntur; repleta, ſed non in totum dolia in cellis à ferociori aura remotis recondimus, ubi

mox

mox effervefcere incipiunt: ne ſiccô tamen pede tranſeam, de effervefcentia quædam, quam malè fermentationem vocant, interſeram. Malè dixi fermentationem vini vocari, quod definitio probat; *fermentatio enim*, ut *optimè definitur*, *nil aliud eſt*, *quam particularum internarum acidi & alcali actio ac reactio*, *quâ ſeparantur ſpiritus*, & hæc ſine præcipitatione eſt; effervefcentiâ verò nulli ſeparantur ſpiritus, licet ſit *alcali ac acidi* actio ac reactio, fit tamen cum præcipitatione & in enixum deſinunt, ſed quod nota, non ſemper nec omnem præcipitationem antecedere effervefcentiam; *non omnis enim præcipitatio effervefcit*; fermentatio quidem omnis cum effervefcentia, ſed non contra omnis effervefcentia cum fermentatione, poteſt imò inſtitui effervefcentia *acidi cum acido*, cum nempe illorum particulæ activæ magis ac acutiſſimæ ſunt, vel etiam, ſi de-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

debiliori acido potentius aliquod infundatur, quæ minimè fermentatio dici poteſt; poſſent alia adduci exempla, quæ affatim totô cœlô hæc diſtare probarent, cauſa ſcilicet, materia, fermentationem quæ ſubit, modus ac applicatio, itemque uſus & effectus hîc conſiderari deberent, ſed ne extra oleas, & cramben bis coctam ruminem, his omiſſis ad efferveſcentiam Vini Rhenani propero. Efferveſcit adeoque muſtum, quando nimirum acidum ac alcali ſe mutuò arripiunt, unum donec alterum ſubigat, ſicque dum particulæ inter ſe concurrunt, & alterum in alterum agit, fit inde motus, à motu calor, à calore efferveſcentia, quæ tandem ceſſat, quando ad punctum ſaturationis, ut optimè nuncupatur, pervenêre, ſcilicet, quando alcali illud, quod Chymicis vacuum (non Carteſianum) totum totumque acidô ſaturatum eſt. Calorem adeſſe non eſt de

ne-

neceſſitate effervefcentiæ, ut optimè animadvertit Clariſſ. ac doctiſſ: p. m. Sylvius præceptor olim venerandus l. prax. 10. cap. XIV. ſi ſpiritus vitrioli inquit, acidus qui eſt, cum ſale volatili nonoleoſo conjungatur, cum frigore effervefcit; calor autem in effervefcentia muſti ad ſenſum deprehenditur, præſertim, quando jam ſalia ſtrenuè pugnant ſoluta videlicet, quæ dein finito prælió ac pugnâ in Enixum ex *acido & alcali* conſtans, optimum Cadaver, ut Clariſſimo Tackenio audit, *Tartarum* degenerant, quem vegetabilibus omnibus adſcripſit Paracelſus. Nec mirum muſtum aquoſius magis ac citius effervefcere, generoſius minus, ſalia magis aqnâ diluta ac ſoluta ſunt, ut citius ac melius inſe mutuò agere poſſint ſecundum axioma *Salia non agunt niſi ſoluta*, quod elucet ex enixis, ubi conjuncta ſalia ſunt, nec tamen effervefcunt, ſoluta autem illa ac libera facta è ve-

veſtigio inſe agere ac pugnare incipiant; exemplum vide in Calce viva, cui ſi aquam affundas, ſalia ſibi invicem contraria ſoluta ſc: acidum ac alcali dimicant ac efferveſcunt ad punctum, ut in prioribus dixi, ſaturationis uſque, idem obſerva in ſale armoniaco lixiviô ſoluto alijſque ſalibus enixis.

Et ne fingam tales particulas acidas ac alcalicas adeſſe & quidem vino ineſſe paucis & quaſi mechanicè demonſtrabo: *in quod enim quid reſolvi poteſt, ex eo debet conſtare*, ut optime Philoſophorum Parens Ariſtoteles profitetur. Acidas primò ineſſe quis dubitat, niſi quis ignoret, quid ſit acidum; audiat quæſo effatum Iſaaci Hollandi Chymiatri & alchymiſtæ non ſpernendi, *ſalia inquit, qui non novit, nil novit*, nec quicquam in arte præſtabit. Acidum itaque eſt, quod propè rodit, rodendo coägulatur, ac cum alcali mixtum effervescentiam

pa-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

parit; jam muſti aciditas cum ſola non ſit, ſed alcali admixtum habeat, propriè adhuc non rodit, coägulatur nihiloſecius cum alcali in Tartarum, de quô ſuô capite. Aciditatem porrò demonſtrat ſpiritus ex vino deſtillatus, cui ſi urinoſum vel aliud alcalicum corpus addas, effervefcentiam quandam ſubtiliorem excitabis, imò ipſum ſulphur vel deflagrans certum aciditatis argumentum ſuppeditat, illud inter acida refero; vide operation: chymic: & proceſſus ex. gr. calcinationem Veneris, Martis, Saturni, &c. in quibus ſulphur tanquam acidum rodit, & rodendo in crocum coägulatur. Aciditatem ergo quaſi ipſi vino connatam adſcribunt, & ſatis evidentem nonnunquam proh dolor! communi cum damnô in vinô deprehenditur aciditas, cœlô præprimis non favente, ut uvæ maturari non poſſint, tuncque potius agreſta, quam vinum dici mereatur, & hæc de *acido*.

Ex

Ex ſupradictis jam patet & *alcali* in vino reperiri, muſto præſertim, in quò merum quaſi alcali apparet, non ſtrictè dictum ſeu *alcaliſatum*, quod per incinerationem fit, ſed tale aliquod, quod acido contrariatur, quoniam 1. effervеſcit vinum, quod à contrarietate particularum fit. 2. cum ſatis conſtet, alcalia maximè abſtergere, quod muſtum comprobat, quô ſi laventur manus, optimè mundat, ſordeſque abſtergit. 3. denique ipſe Tartarus partes alcalias evidentiſſimè demonſtrat, qui deſtillatus ſpiritum maximè alcalicum præbet, in aperto ergo muſtum vel vinum ex utrôque acido alcali conſtare. Commodè, cum hîc ſermo fiat de effervеſcentiâ, interſeri poteſt effervеſcentia altera, cum vinum jam depuratum tempore florentis vitis ſubtiliſſimè effervеſcit; fit autem hoc à calore, qui circa illud tempus paulò intenſior acidum ac alcali in actum deducit, ſcilicet

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

ſolvendo magis ſalia, hinc iterata illa effervеſcentia.

Ex his porrò quæſtio ſolvitur, quare nec uvæ nec liquor ex ijs expreſſus id eſt muſtum ita inebrient prout vinum? huic facillinè reſpondeo, ſalia in uva ut & muſto adhuc intimè conjuncta ſunt, ut non agere poſſint, ſpiritus ligati ſunt, & muſtum aquoſius ac dilutius eſt. Tandem notandum, quod cellas vinarias, (inquibus multa dolia muſto adimpleta reſervantur, in motu vegetiori effervеſcentiæ) intrantes facili operâ ſuffocentur; hæc mihi ſubeſſe videtur cauſa, cella nimirum vaporibus ex effervеſcentia & pugnâ illâ exortis & in altum ſublatis adeò adimpletus, ut locus liberiori pro reſpiratione aëri non detur, craſſior enim fit ac condenſatur à vaporibus exhalantibus verè *acidis*, qui cum inſpiratione ad pulmones delati ſanguinem circulantem aliquomodo coägulant,

ut motus circulationis ordinarius retardetur tandemque penitus penituſque impediatur; prius probatur aërem condenſari; facibus enim accenſis vel alijs flammis patet aditus, ut optimè obſervavit Nobiliſſ. Sachſius in ſupra laudato tractatu ex literis Excellentiſſ. domini Fehr. Igne enim hôc aër rarefit ac ſubtilis redditur, ſpatium aëri pro liberiori reſpiratione paratur; Narcoſi aſcribit Sennertus rationes ſufficientes non ſuperaddens; ſimile in cameris caminô vel fornace deſtitutis obſervare licet, in quibus carbones igniti ad calefaciendum reponuntur, ſulphur eorem deflagratis, acidum quod eſt, inſpiratione hauſtum ſanguinem ita cöagulat, ut homines ſubitò propter motum circulationis impeditum extinguantur ac ſuffocentur; varias refert Hiſtorias Felix Platerus in obſervat: medicinal: Sulphur illud in carbonibus deliteſcere deflagratio probat, imò proceſſus

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

docet, ſi carbones in *alcali* aliquo ſoluti, acidô ex: gr. aceto vel aliô præcipitentur, ſulphur cadit deflagrans, acdiumque deſtillatione ſpiritum præbens, cum alcali qui effervefcit, Hocce ſulphur impoſtores quidam menſtruo particulari vel ſolo ſpiritu vini extractum prô *aurô potabili* obtruſêre, ut famigeratiſſimo alicui aſcribitur Chymiatro.

Uſus muſti ſequitur jam ſpecialis, varius qui eſt, inſervit enim menſtruo particulari, non univerſali aut alcaheſt, quod equidem è genere alcalium eſſe debet, cum ejus ſit propriùm intimè ac radicaliter absque roſione ſolvere, ut Helmontius vult, ſervatâ tamen ſeminali poteſtate. Alcalicum quidem etiam muſtum eſt, diffitendum tamen non eſt enixum potius eſſe & quidem mediæ conſiſtentiæ, cum nec verum volatile nec fixum ſit, ſolutiones ac extractiones illo fieri commodè poſſunt ſulphurum

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

rum ut antimonij, reſinarum, ſuccorum inſpiſſatorum, alcës, myrrh &c: prout perbene ſapam Vomitivam (quæ nil aliud, quam extractio ſulphuris antimonij) Excellentiſſ. Sylvius ac Doctiſſ: Fauſius. p. m. extraxêre; aliæ ad huc fiunt extractiones cum muſto, de quibus in ſequent: Ultimô quia ſermo eſt de menſtruis; nota menſtrua plura ex *alcalibus*, quam *acidis* peti, acida quia rodunt, alcalia autem ſolvunt. Reſtant repotia, vinacea videlicet, germanis (Treſter) dicta itemque acini. Vinacea nulli inſerviunt uſui, Chymicis pro fimo equino indigerendo; Sabaudis in agro præcipuè Genevenſi viridis æris præparationi, qui lamellas cupri ſeu Veneris ſtratum ſuper ſtratum reponunt, acido ut vapore ex illis exhalante rodantur; Germani pyra ac poma illis condiunt, vinoſum quæ acquitunt ſaporem, palato gratiſſimum, jumentorum pabulo itidem

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

immiſcent ad majorem excitandum appetitum; Podagricis porrò magnum præbet ſolatium, Vinacea jam ab effervescentiæ motu calida locò affe-ctô applicantibus, ut Rolfircius & alij Practici rectè obſervârunt. Superſunt acini, de quibus multi multa fabulantur, ſpiritum ex his Solem ſeu aurum ſolventem id eſt *alcaheſt* deſtillare tentant, vanâ autem lactantur ſpe, alij ex ſignaturâ varia colligunt, utrumque quia ſexum acinus repræſentat, ex altera maſculinum, ex alterâ parte foemininum, hinc hermaphroditum dicunt, imò cordis humani figuram longè ſanè petitam quærunt, vinumque cor hominis propterea exhilarare, ſed melancholicæ hæ ſunt ideæ vanæ ac fictæ rationibus prorſus deſtitutæ; ſpiritum ex illis acidum deſtillat Glauberus arthrididis ac calculi ſpecificum, vim aſtringendi habere non eſt, quod multis divulgem.

Ca-

Caput. III.

De Varia MUSTI PRÆPARATIONE.

VAria cum muſto prælio ſeu efferveſcentiâ nundum peractâ v. finitâ, parantur vina, vel per ſe ſola, vel coctione; nam muſtum in efferveſcentiæ actu quod eſt, ad dulcedinem coqui nequit, *acidum* quia jam prædominatur, & liberum factum eſt; per ſe ſine coctione paratur ſcarleatum, baſilicatum, quod ſaporidius; herbæ nimirum ſcarlea vel horminum ſativum itemque baſilicum filô annexô muſto jam efferveſcenti immittuntur; ex uvis ſelectis affuſô muſtô vel vino generoſiori delicatius aliquod Germanis (Beerwein) dictum parant: betulæ, fagi corcylique ramentis muſtum ſuper

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

affundendo (Spaanwein) vocatum; citius hoc inclareſcit à corpore ſcilicet *alcalicô* additô, quô *acidum* citius ſaturatum ac gravidum fundum petit, quod & cum ſilicibus, qui merum quaſi *alcali*, experiri licet; aliud ſuffocatum, vel ut barbare cognominem mutum (ſtumme wijn) dicitur, forſan, quia homines ſe eô largiter ingurgitantes mutos ad tempus & ſomnolentos reddit, hinc denominationem ſuam adeptum eſt; Paratur hoc, ſi muſtum dolio incluſum ſervatur & obturatur, ut libere effervéſcere non poſſit, ſub terram nonnulli ſepeliunt, ne aëre liberiori tam citò ſalia ſolvantur ac muſtum effervéſcat juxta axioma ſupra memoratum, quod *non agant ſalia*, niſi *ſoluta ac libera facta*; Vinum hoc dulcius ſed magis *acidum* cercebrum multum lacerans ac divexans, eô quod ſalia adhuc conjuncta in ventriculo ſoluta effervéſcant, ac ſalitus

ad

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

ad cerebrum, illud lancinantes emittant, hinc cephalalgia ac dolor. Aromatibus tandem muſtum condiunt ac aromatizant, cinnamomo, caryophyllis &c: ſequuntur vina coctione paranda, & 1. occurrit vinum quaſi coctum (geſuyerte wijn) quod germani à vino cocto adhuc diſtinguunt, hocque (geſooden wijn) vocant, ad medietatem quoniam coctumeſt. Prius hôc coquunt modô; dolia muſto recenter expreſſô ac nondum effervefcente ferè repleta in camerâ benè clauſâ reponuntur, in quâ carbonibus ignis 1. lenis ſtruitur, augetur, ac peractâ mediâ coctione minuitur, ut muſtum in ipſis dolijs huic coctioni accommedatis ac ignis vi reſiſtentibus bulliat, quæ coctio ſic continuatur, donec ſponte ſua bullire ceſſent, abſolvitur autem ſpatio triginta ſex vel Quadraginta horarum pro quantitate dolij magni aut parvi; ad laborem hunc ſubeundum

dum vini coqui] peculiares (een vuyrman) artis periti & calori huic intenſiori ſufferendo aſſueti, ſubſtituuntur, qui de neceſſarijs ſibi proſpiciunt; candelæ loco, cameræ quia obſcuriores, & ut calor magis conſtringatur, feſtucis ex betula arefactis ac accenſis utuntur, candelæ enim à calore è veſtigio conſumerentur, feſtucis autem hiſce num ſatis coctum ſit muſtum, experiuntur, quam diu enim ſufficienter coctum non eſt, extinguitur, ſin verò accenſa maneat, ſatis ſuperque coctum cenſetur, & tunc (het ſoudt ſpaen) reclamant; rationem hanc ſubjungo, quamdiu adhuc bullit, & in actione muſtum eſt, tamdiu halitus ac vapores vi ignis exaltantur, qui ignem illum accenſum extinguunt, ut exemplum demonſtrat culinare, ſi elevatô ollæ aquâ bulliente repletæ operculô ignem accenſum vel candelam admoveas, vapores aſcendentes extinguent.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

guent. Coctum itaque muſtum poſt octiduum vel circumcirca efferveſcentiam inchoät, dum ſalia ſenſim & ſenſim ſoluta agunt, quâ peractâ Vinum appellatur. Aliud vinum verè coctum, muſtum quaſi ad medietatem coquendo parant, illudque vel ſolum & purum relinquunt, vel radices, plantas, ſemina, itemque fructus infundunt ferventi adhuc ex gr. enulæ campanæ radicem ſeu helenij, unde helenites propriè ſtomachô dicatum Vinum & Viſceribus; abſynthium, centaurium minus, carduum benedictum, cortices arantiorum cum radic: Enulæ & Zedoariæ infuſæ plantæ hæ ac radices cocto tali muſto abſynthites audit eidem, ut antecedens uſui dicatum, infuſum Roriſmarinus, ut & ſalvia capiti nerviſque proſunt, meliſſa utero, baccæ juniperi renibus, cydonia & vaccinia ſiccata pro varijs inteſtinorum difficultatibus ac fluxibus cru-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

entis laudantur, &c. unde pro ratione condimenti varia ſortiuntur nomina, Ferventi autem inſundantur muſto neceſſe eſt, melius enim hoc extrahit, prout in alijs extract: & Tincturis parandis manifeſtum eſt, ſalia à calore melius ſolvuntur ac in actum deducuntur. Tali modo coctum ac paractum muſtum lentius effervеſcit, quia ſalia à calore magis inſpiſſata, conjuncta ac coägulata ſunt, propterea dulciora ad multum tempus perſiſtunt. Encheireſis hîc notanda venit, ſi muſtum ex impetu effervеſcentiæ fæcem vel ſedimentum jam præcipitatum evomat ac ejiciat, quô factô muſtum in vappam degenerat, inhibetur impetus ille pinguibus & oleoſis, quæ reſpuit efferveſcentia butyrô recenti non ſalitó vitis folio inuncto vel lardô recenti orificio ipſius dolij applicatô itemque cretâ projectâ ſic acidum furioſum reperit alcali, quo ſaturatum rur-

ſus

ſus fundum petit. Finitâ actione inclareſcit muſtum, ac Vinum audit.

Caput. IV.
DE VINO.

DE etymologia vel denominatione Vini valde controvertunt authores ac diſſentiunt. Vid. Excell: Sachſ: cap. 1. ſect. 5. Rhenanum in genere à Fluvio Rheno dicitur, ut Moſellanum à Moſella &c. nomine tori natalis inſignitur, ſic Ringovienſe, Bacharacenſe, Klingebergenſe, quæ tria ſola propter excellentiam recenſeo quodnam autem inter hæc tria prærogativam ac palmam ferat, paucis! ſalvô tamen cujuſcunque judiciô addam. Ringovienſe ut & Klingenbergenſe graviora vina ſunt & ſtomachica & magis tartarea ſicque magis acida & minus ſana, Bachracenſe

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

itemque Moſellanum leviora antinephritica, antiarthridica, cardiaca, ſed plura, ubi de uſu vini ejuſque abuſu pauca dicemus. Definiendum jam eſſet vinum, ſed quia liquor hic lippis & tonſoribus notus, illam omitto.

Parantur & alij liquores, quos vina nuncupant, vinoſum quia ſpirant odorem, ex. gr. Vinum Rub: Idæi, cydoniatum ex pomis cydonijs, granatorum, ribium, ceraſorum pyrorum, pomorum. &c: Vina tamen dicenda non ſunt, effervelcunt equidem, Tartarum autem non deponunt, niſi fæces pro tartaro ſumas. Duplex ratione coloris ager Rhenanus profert, album ac rubellum, illud in majori, hoc in minori quantitate, qualitate attamen alteri non cedens. De rubello nota, quod colorem ſeu Tincturam ex folliculis habeat, ſi enim muſtum ſuper folliculis & racemis diutius relinquatur, ut cum illis

ef-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

efferveſcat, Tinctura magis intenditur, quod fit ratione menſtrui quod extrahit, aciditas enim quædam in folliculis itemque racemis ac ſtipitibus reſtat, quæ cauſa intenſioris coloris, ſimile obſerva in Tincturâ roſarum, quantum plus ſpiritus vitrioli addideris tantum coloratiorem tincturam nanciſceris; auſterius hoc vinum eſt, expreſſum autem ſtatim ex uvis collectis muſtum ac à folliculis ſeparatum ſubrubellum germanis (*Bleeckert*) dictum delicatius evadit. Curioſa quædam occurrunt obſervanda circa vinum rubellum, Tinctura ex accenſo ſulphure perit, & vinum rubellum in album tranſmutatur, quod fit, color ille ex folliculis expreſſus ab *acido ſulphuris arſenicali* præcipitatur, idem fieri poſſe ſemine ſinapi cum lacte decocto ac rubello infuſô vino; ad præſervationem ergo ac conſervationem tam vini, quam coloris, ſulphuris loco, nuce moſcata

ta accenſâ utuntur. Aliud rubeſſum factitium germani parant infuſis vino ceraſis, vel baccis rubi idæi, hinc & vinum ex admixtis Tincturam anciſcitur, ac ſaporem inſuſi præſe fert. Differt porrò Vinum Rhenanum primò inter ſe, dein abalijs *colore*, *odore*, *ſapore*, *ſubſtantia*, *virtute*. (1) *Colore*, quem lacteum poſt effervecentiam, poſtmodum aqueum luteo dilutum ac citrinum, aſt vinum vetuſtum ſulphureum, vel potius aureum refert, ſic Ringovienſe ac Klingenbergenſe Moſellanum ac Bacharacenſe colore aureo ſuperant; lacteus ille color primâ plerumque tranſvaſatione in dilutum tranſmutatur, quod ſi autem non inclareſcat nec colorem illum mutet, ſingulari præparant modo, unde vina præparata (*bereete wyn*) vocantur; præparandi modum addo; ichtyocollam recipiunt (quæ tota alcalica eſt) contractam aut conciſam in aquâ pluviali maceratam per horas
duo-

duodecim inminima digitis diſcerpunt ac dilacerant fruſtula, quæ vino dein infuſa bis quotidie agitatur, donec tota tota diſſoluta ſit, quod vel ſex vel ſeptem dierum ſpatio contingit, ſolutam per cribrum colant affuſô tantillo vinô, colata ex uno in alterum transſunditur vas ad ſpumam uſque, quod vino clarificando ac purificando immittunt, arenam vel vitrum Venetum pulveriſatum, quæ *mera* ſunt *alcalia* non ſine ratione addunt nonnulli, ſimul ut corpus aliquod fæces Tartareæ habeant grave, quo cum fundum petant; infuſum vino ſolutum illud baculo cum aſſere ad aptato multisque foraminibus perforato agitant ac confundunt, ſicque ut ſubſideat, quatuor vel quinque dies relinquunt, ſic fæcibus præcipitatis vinum inclareſcit, quod dein transvaſatur ſedimentô illô tenaci in fundô relictô; ſcio equidem nonnullos vires ac vitutem vini purificatione hâc

de-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

debilitari, cenſere, quibus nullô aſſentior modô; alium denique apud jtalos colorandi modum obſervavi, qui *alumen* in vino rubello, (quod Negro vel Nero) dicunt, ſolvunt, color ut intenſior fiat, oculos magis paſcat, palatumque ſapore ſubauſtero exaſperet, albi Color vitiatus additâ curcumâ emendari poteſt; cum quâ vinum factitium parant, ſc: aquæ parum aceto mixtæ circuma addendo, quod colorem & aliquomodo ſaporem addito nimirum ſacharô emulatur. A *Colore* ad *odorem* tranſgredior naturalem nimirum non artificialem. *Odor* ſanè in vino Rhenano præſertim Bacharacenſi deprehenditur gratiſſimus, fragans, moſcatellinus, aromaticus in quibusdam tamen odor peculiaris urinoſus hircum olens, unde noſtri (bruntſer of boxer) appellant: percipitur, cauſa odoris hujus peculiaris à multis curioſis & Philoſophis indagata ha-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

hactenus manifeſta nondum êſt; terræ quidam ſulphureæ, culturæ alij, ſi fimo ſcilicet caprino vel ovillo tanquam magis urinoſo alcalico impinguetur, vaſi ſeu dolio, viti alij cauſas adſcripſêre, aſt nec vitis, nec terra ſola accuſari poſſunt, ratio hæc eſt, quia ex eâdem vinea, ex eâdem vite omni vindemiâ uva colligitur, ex quibus muſtum expreſſum talem non ſpirat odorem; fateor equidem ex vite incineratâ urinoſum aliquem odorem exhalare, nihil tamen adhuc infert, terram itidem fimo ovillo imprægnatam odorem quendam conciliare non negaverim, ſed nec talem nec ſemper. Vas ſeu dolium accuſari nequit, omnia ex eodem lignô querno videlicet ſtructa ſunt, imò quod magis, ſi idem dolium, in quo anno præterlapſo vinum tale urinoſum reconditum fuit, muſtô repleas, hunc non de ſe dabit odorem, ergo & dolium nil probat: ſi tandem duo

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

duo vaſa eodem muſto repleveris, alterum hircum, alterum non olebit. Cum autem hic odor urinoſus ante eſſer veſcentiæ motum non percipiatur, cauſam ex efferveſcentiâ indagare conor, *alcali* dominium habere ſtatuo in *acidum*, *urinoſum* enim nil aliud niſi merum *alcali* & quidem volatile. Vide tabell: diuturnior etiam propter copiam *alcali* eſt efferveſcentia, ſed quæſtio hîc inſtitui poteſt, qui fit, quod ſi duo vaſa, ut jam monui eôdem muſto repleta alterum alium acquirat odorem, ratio mihi videtur hæc, dolium prius repletum talem ſpirabit odorem urinoſum, quia alcali volatilius eſt, & in ſummitate muti reſidet, ſic ergo muſtum illud infuſum *alcali* illo *urinoſo volatili* ſcatet, alterum non item; aliud porrò hinc oritur dubium, quare non ſemper hoc contingat, vel ad minimum ex eâdem vinea collecta uva & expreſſo muſto? huic reſpondeo ſen-

ten-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

tentiam meam explicans; Terram accuſo quatenus illa certis annis & certis inlocis *ſale univerſi* (quo aër tunc temporis magis abundat, & in ſuperioribus affatim dictum) magis imbuitur ac impinguatur, ut *alcalicam* magis proferat uvam, hinc certis quoque annis, ubi copioſè *ſal* illud cum nive in terram decidit, plura etiam talem odorem ſpirantia vina deguaſtre licet; odor tamen hic *alcalicus* tranſvaſatione perit, vinum quia ab alcali ſeparatur, & in ſpecie à ſale illo, quô ſcatebat præcipuè volatili; dulcius hoc vinum eſt præ cæteris certô argumentô alcalicum magis eſſe. Artificiales pro ratione infuſorum comparari poſſunt odores, quos brevitatis ergò omitto. Unum tamen addam, quod nonnulli urinoſum hunc odorem cruſtâ panis toſtâ conciliare tentent, num voto reſpondeat neſcio.

Quod ad differentias *ſaporis*, præcel-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

cellunt Vina Bacharacenſia ac palmam alijs præripiunt gratô, aromatico ac moſcatellino ſuo ſapore ſubacido cum dulci intimè copulato. Nova tamen ſeu horna vetuſtis dulciora, hæc autem meliora atteſtante ſacro codice in Luca. cap. V. verſ: ult. ac penull: quando evangeliſta (vina) inquit vetuſta hornis leniora. &c: & Juriſperitorum cynoſura, Bartholo ff: de reb. cred. l. cum quid. &c: Dulcius nihilominus ſervari poteſt coctione hâc enim auſteritas corrigitur ut ſupra vel ſi fruſtum lardi recentis filo appenſum dolio immittatur, alibi ut Romam verſus cum calce, quæ ſummum *alcali* dulcificant, *acidum* vini quæ imbibit. Ratione terræ hæreditarius quaſi quibusdam in vinis ſapor deprehenditur Germanis (het landſen) à terrâ dictus; ineſt enim in terra & acidum & amarum vel dulce &c: ſicque ex ea naſcentia trahunt ea Hipp: l. de nat. Hum: terræ limoſæ,

gra-

graviori, argillaceæ, magis alcalicæ nunc attribuo ſaporem. Varij ipſi vino ſapores, prout odores conciliari potuerunt, *ſubſtantia* & conſiſtentia itidem vina Rhenana diſtinguuntur ac diſcrepant; graviora ſuprà memorata ſunt etiam craſſiora, Moſellana ac Bacharacenſia tenuiora, omnium autem tenuiſſima ac diluta Neccarina; & Jtali ſua dividunt vina in vino piccolo ſeu adaquato, & vino Groſſo: quandoque & Rhenanum ſubſtantiæ modo, craſſitie ſcilicet peccat, ſi ductile ac pendulum evadat; facilius incraſſeſcit vinum haud generoſum, Phlegmaticum, coctum, juſto præprimis tempore non transvaſatum aut in cellis calidioribus aſſervatum æſtuante ut plurimum cœlo, in generoſioribus autem ac ſpiritu turgidis hic morbus vix ac ne vix deprenditur; curam inſtituimus ac medelam tranſvaſatione, tranſfuſione ex uno vaſe in aliud, agitatione,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

tione, confuſione catenâ ferreâ baculo alligatâ, vel cædendo virgis in ampliori vaſe, quod (geeſſelen) nuncupant, in frigidioribus poſt à ſolis radijs remotis ſubterrancis recondendum cellis. *Virtute* denique Vinum Rhenanum alia & præſertim Gallicum ſuperare ex jam dictis reſpectu *odoris*, *ſaporis* &c. liquet; craſſos incidit humores eosque attenuat, urinam optimè ciet, concoctionem promovet, ventriculum roborat, exquiſitiſſimum cardiacum, motum ſpirituum accelerat, ut paucis dicam hilaritatis ſeminarium, hoc ſanè vinum Cos dici meretur & ut Poëta laudando vini virtutes exclamat.

Si bona Vina cupis, tunc quinque probantur in illis,
Fortia formoſa & fragrantia frigida friſca.

Quæ omnia in noſtro vino Rhenanô probabis & approbabis. Multos audio

audio obſtrepentes arthritidis & podagræ cauſam vino Rhenano aſcribentes, quid ſi dicerem potius Gallicum vinum patrem ac genitorem faſtidioſi illius mali, quod multi obganniant & auſteritatem, acrimoniam vel aciditatem vini Rhenani obtrudant, videntur artem πυρωτεχνικὴν non callere, nam vinum Gallicum acidius ac per conſequens magis podagram generare tuebor & demonſtrabo, quis enim negabit vinum Gallicum magis ſulphureum eſſe, adeò ut etiam non deſtillatum vinum, ſed conjunctum cum ſuo φλέγματι flammam quaſi concipiat, ante autem ſatis ſuperque demonſtratum *ſulphura acida* eſſe, annon dulciſſima acida ſunt? annon ſacharum & mel deſtillata acetum acrius præbent? ſic ne fallaris B. L. & ne nimium crede colori & ſapori; ſed ne bilem moveam ad abuſum ſatis laudato uſu me accingo, & ex eô oriundam ebrietatem pauliſper

damnabo; bibonis ſcilicet Bacchique ſobolem ac progeniem miſello vino omnia ex ebrietate promanantia mala attribuentem, ſed

Ne vites verte immeritas, tibi crapula tantum
Exſtirpanda tui crimen onusque mali.

Introducitur hæc à nimio ingurgitato vino, quatenus multi ſimul generantur ſpiritus, qui conſumi non poſſunt, hinc quoque ſomnus. Stupefactionem narcoſi adſcribunt, illam autem non explicant, tali ergo modô fieri exiſtimo, quatenus ſanguis in arterijs citius ac celerius circulatur, adeò ut tam cito nec tali modo in venas recipi poſſit, qui etiam vaſa diſtendit, ut dolores capitis reſultent. Remedia quædam adderem, ſed ne anſam majori exceſſui ac abuſui dem, lubens omitto; egregrium ſchola ſalernitana ſuppeditat repetitam &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

iteratam crapulam, ſed minus placet, niſi velit cum Hippocr: in l. epidem: cruditates à crapula obortas corrigi, ſcio multos poſt crapulam ventriculo moleſtam illumque debilitantem vini ſpiritum ſuperaddere ratione forſan Hippocraticâ edocti: ſatius me hercle abſtemium eſſe quam tali modô ſe Baccho vitiorum patrono indulgere, foret; ſed linquamus hæc, ad ulteriorem vini examinationem properemus & fæces ſeu excrementa Vini inſpiciamus, quæ præcipitantur à pugnâ illâ effervescentiæ, ut ſuprà monitum, & plures quidem, ſi dolium quaſi non adimpletum ſuperius per orificium motu interno ſordes deponere & excernere ſuas non potuit, plurimum nihiloſecius vino præſtant uſum, ut & matris nomine dignetur (*de moer*) hâc minus maturè ſubductâ embryo id eſt vinum deficit ac in vappam degenerat: Fermentationi promovendæ

vegetabilium optimè inſerviunt; Tartari itidem copia elici poteſt, qui nondum in cryſtallos abijt, exquiſitum porrò deſtillatione ſpiritum præbent, typographis atramento ſuo parando inſerviunt, poliendis tandem vaſis commodiſſimæ ſed progrediamur.

Caput. V.

DE VINI SPIRITU.

IAm manus carbonibus denigrandæ & operi admovendæ, fornax paranda, ignis ſtruendus, quibus pura ab impuris ſecernamus. Utile maximum ſuppeditat Vinum Rhenanum vi ignis tanquam inſtrumento neceſſario reſolutum ac in ſpiritum deſtillatum, *quem ſpiritum vini*

vel

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

vel *aquam vitæ* (mortis aliquando po-
tius) dicunt : deſtillatur hic vel ex
vino , vel fæcibus communi viâ ac
modo ex cucurbita alembicô appli-
catô in arena vel Balneo Mariæ, vel
etiam ex veſicâ cum refrigeratorio,
ſic ſpiritus altum petit tanquam vo-
latilis, remanente in fundo φλέγματι
obſervatis ignis gradibus, ſtriæ inde-
ſtillatione apparent in alembico, &
peculiare hoc habent Vini ſpiritus ut
& urinoſi, nil verò aliud ſunt, quam
partes ſalinæ cum φλέγματι conjun-
ctæ, vel etiam illô reſolutæ, *ſpiri-
tus* enim nil aliud ſunt, quam *ſali-
um fluores*, vel ſalia in ſuo phleg-
mate reſoluta, *ſalia* econtrà *ſpiritus
concentrati*, ſtriæ illæ, quò ſubtili-
ores & diſtinctæ magis decurrunt,
eò melius deſtillatio procedit : ſuc-
currit, quod in deſtillatione vinorum
dulcium, græco nempe, moſcatel-
linoDalmatino Giuſtinopolitano &c:
Patavij mihi obſervare licuit, exqui-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

bus minus habitô & quantitatis & qualitatis reſpectu ſpiritus elicere potui, quam ex Rhenanis. Spiritus jam deſtillatus rectificatur, rectificationis Varij ſunt modi cum ac ſine igne: Cum igne rectificandi modus vulgo notiſſimus, idem eſt, qui deſtillationis, peccant attamen plurimi & peſſim delinquunt, qui quinquies, ſexies & pluries rectificationem inſtituunt, cum unica tamen in Mariæ Balneô vel arenâ inſtituta obſervatis benè ignis gradibus ſufficeret, calce vivâ alij volatiliſant, aſt igneus protinus ille evadit, melius per ſpongiam aut chartam bibulam oleo madefactam in phiola cum alembicô adaptatô deſtillare.

Sine igne procedit rectificatio à ſolo frigore intenſiori φλέγμα coägulante & ſpiritum verſus centrum cogente; peculiaris ſine igne rectificandi encheireſis êſt, ſi vini ſpiritui *alcali fixum* addas, φλέγμα *alcali*, quod va-

vacuum eſt, imbibit ac ſimul fundum petit, ſic decantatione ſpiritus relictô φλέγματι in fundo ſeparatur; alij ab alijs Zwelſero, Libavio &c: rectificandi recenſentur proceſſus; ſigna benè rectificati ſpiritus ſunt, in cochleari accenſus ſi totus totusque deflagret pulveri iecmque pyrio affuſus illum accendat, vel linteum in eô madefactum accenſumque integrum maneat, neceſſe eſt. Inter *alcalia* vulgò refertur & quidem volatilia non urinoſa, acidum tamen manifeſtum continet, ut Cap. 11. affatim demonſtratum fuit; tantillum enim eſt, quod in ſpiritu vini ardet, & hoc ſulphur eſt, ſulphur autem quodcunque in ſpiritum acidum abit, ut ſulphura vegetabilium, quæ occultiſſimô veſtiuntur acidô: eſt ergo *vini ſpiritus* quaſi *oleum* ſolutum in ſuo φλέγματι eſſentiali, quæ ſolutio actu fermentationis fit, nam quivis ſpiritus fermentatus reſolutum eſt quaſi oleum, hocce

in vini ſpiritu deprehendi in manifeſto eſt ac ἀυτοψία probat, ſubito enim affuſâ aquâ lacteſcit, æquè ac reſinoſa ſoluta, ſed ſpiritus vini rectificatus ſit neceſſe eſt, & propter oleoſitatem hanc optimum ſtatuitur menſtruum ab Angelo Sala, vim habet diſſolvendi ſulphura omnia ſive fixa, ſive volatilia, oleum quoque imbibit ſpiritus vini rectificatiſſimus, aqua mihilominus facillimè præcipitatur. Urinoſa porrò volatilia ſolvit, ſed quod animadvertendum *alcalia* in tantum ſolvit, in quantum φλέγματος habet, reſinas præ alijs optimè ac eſſentias partium extrahit. De quibus Vid. Zwelſer. in Pharmacopæâ Regiâ; ſpiritui ſalis armoniaci commixtus *menſtruum ſimplex* audit, imò partibus alcalicis radicatur, ut qui ſale Tartari ſpiritus vini Tartariſatus dicitur, & ſic uſus ejus fuit chymicus, ſequitur jam Medicus (1) internus, & convenit intra corpus ſumtus,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

mtus, coctionem adjuvat, fermentationem, diſtributionem, *ſal* enim ſalivæ ac ventriculi fermento acido ſuppeditat, illudque aliquomodo exaltat, adeò ut aſſumtô illô fames exaſperetur ac intendatur, cruditates corrigit, flatus diſcutit, urinam pellit, putredini maximè ac corruptioni reſiſtit, & quæ alia non præſtat alijs commixtus, caſtoreo camphoræ uteri affectibus, itemque colicis, quibus ſimul cum aniſo paratus vel ſeminibus carminativis convenit, cum baccis juniperi, nephritidi &c: omnes hi ſpiritus proratione infuſi ſua tuentur nomina, ſic aqua vitæ compoſita Matthioli aliorumque &c: externus itidem uſus frequens eſt, vulneribus mundificandis, eorum putredini, quia reſiſtit, inſervit, exſiccat, ut varias ulcerum curationes malignorum in Noſocomio Patavino ſpiritu vini peractas obſervavi pulveribus præcipuè aſtringentibus com-

 mixto,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

mixto, itemque hypericonis oleo, huncque pro balſamo ſecreto vulnerario habent. Coſmeticis porrò parandis commodus, ſolvendo illo gummi benzoës addendo aquas appropriatas, ſic lactefcit, quod lac Virginis appellatur, ſordes optimè abſtergens cutimque glabram reddens, camphoram nonnulli ſuperaddunt, & odorata, quæ ſi addere velis, ἐμπύρευμα tolles, quod optimè fit longo cum *alcali* digerendo tempore, ſic aduſtus odor ille abrogabitur. Viſo uſu & abuſus perluſtrandus eſſet, B. autem L. ablego ad caput præcedens ſub finem, ubi de vini abuſu deteſtando plura indigitata ſunt.

Alij tandem deſtillantur *ſpiritus ardentes*, qui æquè deflagrant, quod ratione *olei* contingit ſui vel *ſulphuris* &c: fiunt autem ex plantis vel baccis putrefactis; per putrefactionem non intelligo totalem mixti deſtructionem, quæ corruptoria dicitur, ſed

ſolu-

ſolutionem ſaltem, quâ plantæ in ſuccum ſuum eſſentialem reſolvuntur, *libera* tunc fiunt *ſalia*, *ſpiritus* ac *olea* ſeparantur à ſuo φλέγματι, hinc plantæ non fermentatæ ſpiritus ardentes non præbent, putrefactio adeoque eſt initium fermentationis; fermentantur autem facilè dulcia, plantæ item aquoſiores, ſucci ex: gr. baccarum ſambuci, juniperi, folia roſarum, meliſſæ, cochlearia florum liliorum convallium &c: aqua putrefactionem accelerat, particulas quia magis diſgregando ſolvit; *acida* e contra ac pinguia fermentationem reſpuunt, non facilè fatiſcunt, in quæ agant non habent, imò potius fermentationem inhibent; aſt *alcali* additum eandem promovet. ſpirituum ex plantis deſtillandorum ardentium proceſſus hic eſt, plantæ conciſæ ac contuſæ affuſâ largiori aquâ fermentôque addicto fæcibus cereviſiæ vel & ſacharo (ſed tunc ſpiritus ſacchari ſe admiſcet) ſale

communi item in doliolis reponuntur, unde fermentatio incipit à bullis majoribus, hinc in loco frigidiori reponendum vas eſſe, ut aliquô modo fermentatio impediatur ac *olea* magis recludantur, ut in ſpiritus abeant copioſiores; terminus fermentationis hic eſt, acidiuſculum vel urinoſum quando fermentata ſpirant odorem, inchoända eſt deſtillatio, aliâs acetum elicietur, perficitur ut plurimum ratione ſubjecti vel temporis pluribus ſeptimanis: ſed ſi caſu ſive negligentia fermentatum in acidum deſierit, ita tamen ut totum totumque non degeneraverit, ſuperfuſô aliô ſpiritu ardente deſtillatio ac rectificatio in ſatis bonos ſpiritus fieri poteſt, partes quiâ *oleoſæ* ſpiritus ardentis ſe iterum conjungunt cum *acidis*, ſicque deſtillatio eôdem inſtituitur modo, quô vini ſpiritus deſtillatus fuit, deſtillatum dein ſpiritum rectifica, hiſce æque ac ſpirituvini extractiones commo-

modè fieri poſſunt; item in flamma-
biles cum oleis meliori mixtorum
parte eaſdem habent virtutes, ac com-
modius faciliuſque propinari poſſunt,
itemque gratiores ſunt, & benè ſe alijs
commiſceri patiuntur. Tandem in vini
ſpiritus deſtillatione obſervatur oleum
quod majori ex albo, minori ex ru-
bellô magis alcalico copiâ ſeparatur,
ex Hiſpanicis alijſque dulcioribus ac
craſſioribus vinis minus olei elicitur,
dulcia quia ſunt, olea autem inter a-
cida refero, quia aliquomodo rodunt
ac ſulphura id eſt deflagrantia ſunt;
eſt equidem convenientia quædam in-
ter *olea* ac *alcalia*, ut liquet in ſmeg-
mate ſeu ſapone Veneto, ubi oleum
alcalibus & aquæ mixtum ac con-
junctum; Quintam Eſſentiam non-
nulli vini oleum vocant nec malè, de-
ſtillatur ex vilioribus vinis ac turbi-
dum, ex generoſiori ac Rhenano
Bacharacenſi præprimis delicatius
fragrantius ac purius deſtillatur virtu-

tis ineffabilis, cardiacum exquiſitiſſimum; & optandum eſſet, ut hujus modi longè efficaciora cardiaca ex vino alijſque parata pro decantata *aquâ perlarum* vel *lapidibus pretioſis* (quibus concoquendis ac digerendis ne ſtruthionis ſtomachus ſufficeret) &c: quæ omnia nil aliud, quam corroſio at ablutio ſalium ſeu menſtrui, quo cum ipſæ perlæ vel corallia corroſa. non autem (ut multi obſtrepunt) ſoluta fuere, præſcriberentur ac in uſum vocarentur, cui uſui ſanè neſcio, ſi perlæ vel corallia pulveriſatæ ſola per ſe, non corroſa propinarentur, ſic *alcalia* eſſent, & *acidum* ſanguinem coägulans motumque impediens imbiberent ac præcipitarent ſicque cardiaca eſſent, jam autem à *menſtruo corroſivo acidô* ſaturata ſunt, & per conſequens parum aut nil præſtant, niſi quod loculos mortalium exhauriant, imò non crediderim, quibusdam in locis præſertim

Ger-

Germaniâ hominem è fatis diſcedere, cui non aqua hæc pretioſa nummis propinata fuerit , ad hanc tanquam ad anchoram confugiunt, ſed manum de tabula! *ſal volatile* Glauberus in ſpiritu vini quæſivit , illum ſcilicet ſub alembico accendit , ſed vanus mihi videtur labor , maxima enim (1) ab igne fit deſtructio (2) ſolum φλέγμα alembicum aſcendit, ex quô ne granum quidem ſalis volatilis ſeparari poteſt. Non negaverim ſpiritus ſalia eſſe in ſuo φλέγματι ſoluta , aſt deſtructione hâc ſpiritus quaſi in auras abit , & ut ingenuè fatear , pauciſſima *ſalis volatilis* quantitas in ſpiritu vini reperitur, multò minus deſtillatione ſeparatur. Vinum perſe leni igne evaporatum cryſtallos ſubſidere facit , ſed minimè *ſal volatile*, alcali illi ſunt mediæ conſiſtentiæ, quia quod quaſi ſal eſſentiale quoddam eſt retinet concreti ac ſucci ſui virtutem

Caput.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Caput. VI.

DE TARTARO.

EFferveſcentiâ ſeu pugnâ *acidi ac alcali* optimum cadaver, ut Clariſſ. Tackenio audit, Tartarus præcipitatur, in cryſtallos vel lapides qui concreſcit. Unde nomen tartari acceperit diſputatur, an ratione præcipitij, quia præcipitatur, æquivocam cum inferno tueatur denominationem? an quia omnium rerum Tincturas in ſe recipit? Commodè hîc interſeri poteſt, quod ab Excellentiſſ: Domino Fauſio P. M. Archiatro Heydelbergenſi relatum habeo; præſcriptus nempe à Medicô fuit Cremor Tartari, patiens, qui linguam latinam callere ſibi perſuaſerat, ſiniſtrè intelligens Medicum reprehendit, quod ignem infernalem præſcripſiſſet, *Tartarum* ab inferno,

Cre-

Cremorem à cremando derivans, ſicque miſer Grammaticus malè ſecum agi ſtatuit: quicquid ſit de nomine ac etymologia parum ſollicitus ad reſolutionem ac examen ejusdem accedo. Inter vegetabilia Chymiater *Angelus Sala* (à terra tamen inſipida in ſuccorum ex plantis expreſſorum evaporatione ſubſidente optimè diſtinxit idem) inter *nitri* ſpecies Clariſſ: Hoffmannus, inter *ſalia enixa* & quidem *media conſiſtentiæ* mihi venit: *enixum* eſſe ſal ex acido & alcali hinc probatur, *ſulphur* quia habet inflammabile, ergo acidum habet, manifeſtius in cremore ejus deprehenditur *acidum*, quod cum urinoſo efferveſcit vel aliô alcali ſolutô; *alcali* ineſſe quis negat, niſi quis copioſum *ſalis fixi* item deſtillatione Tartari inſtitutâ abundantem ſpiritus *alcalici* proventum non viderit. Differt autem Tartarus à tartaro ratione regionis, ponderis, coloris, itemque ge-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

generoſitatis vini, ſic præfertur præ omnibus Tartarus Rhenanus, itemque Monſpelienſis, in maximos qui concreſcit lapides, ſub quorum cenſu non ultimum ſibi vendicat locum Bacharacenſis. Italis pauciora ſunt vina, quæ tartari copiam deponunt, dulcia quia tartarum vix habent: quia de *ſale acido* nil quaſi participant, quò magis autem de eo participant, majores ac pulchriores enituntur cryſtallos. *Tartarô* nihilominus *acetum* caret, licèt copioſiſſimus ei inſit *ſal acidus*, ratio hæc eſt, tartarum jam depoſuit vinum, ex quô acetum factum, & quod magis ſtringit, *alcalicæ* partes deſunt, quæneceſſariò ad concretionem tartari faciunt ac concurrunt. ſi enim *enixum* dicendum, ex partibus diverſis conſtet, neceſſe eſt; elicitur equidem ex aceti fæcibus *alcali* aliquod, ſed quaſi tartarus aliquis & potius *ſal enixum* adeò ut *acidum* videatur *alcali* in aceto reſtans præci-

pi-

pitaſſe ; explicatius hæc in doctrina de aceto tradentur. Differt. (2) Tartarus à tartaro ratione coloris, ruber alter ex vino rubello, alter albus ex vino albo, hic tamen illum virtute ſuperans, præfertur itemque ponderoſior, durior, ſolidior, ac in majores qui concrevit cryſtallos. Varius quoniam ejus uſus eſt, varia quoque ex eo præparantur. Crudô utuntur auri fabri ad Lunam magis purificandam ac dealbandam coquendo eam in aqua adjunctô alumine; crudum porrò Chymicis uſus varius Præcipuè in Regulis conficiendis pro deflagratione cum *Nitro* ac ſeparatione ſulphurum, frequens non minus officinalis uſus eſt. Purgatur optimè coctione velablutione aquæ limpidæ, repetitâ coctione ſimul ſeparatur *Cremor* ejus ſeu Tartarus Crematus, ut Cæſalpino dicitur, quia cremoris inſtar aquæ ſupernatat, antiquioribus Medicis pro
ſpe-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

ſpecifico in Melancholiâ hypochondriaca habitus, quos tamen increpat, ac nugas intitulat Hoffmannus, abſterſivum eſſe, quem latet? locum inter *acida volatilia* ſed *mediæ conſiſtentiæ* poſſidet: cremore ſeparatô, cryſtalli repoſitô reſiduo in cella frigidiori in fundo ſubſident, proceſſum Vid. apud Zwelfer: aliosque, quorum libri hiſce ſcatent, earundem cum cremore virium, niſi quod hi fixiores. Cum cremore adjunctis alijs multa præparantur officinalia, Tartarum *chalybeatum, antimoniatum, emeticum*, *diureticum cum fragis*, *nitratum &c:* Deſtillatur itidem ſpiritus *alcalicus* amaricans, linguam feriens, Hippocraticus dictus plurimæ in Medicinâ virtutis, qui ſub titulo *alcali volatilis mutati* continetur, ſub quô & clyſſus ex tartaro & nitro per deflagrationem factus venit, menſtruum egregium repræſentat: prodit eôdem labore oleum foetidiſſimum

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

ſimum mira externè & internè adhibitum præſtans, à quo ſpiritus rectificatione ſeparatur, nota tamen in tartari Monſpelienſis vel alîus exquiſitioris deſtillatione *ſal* nonnunquam *volatile* vitri collo adhærere; reliquum à deſtillatione in retorta *ſal alcali* eſt, ſeu *ſal tartari fixum*, quod *Privilegiatum* Doctiſſimus Tackenius dixit, non quod ab alijs ſpecificè diſtinguatur, ſapore, odore, &c: ſed gradu ſolummodo igneitatis, ſolvitur per deliquium ab ipſo aëre ſal hoc in liquorem, quem nonnulli falſò oleum Tartari vocant; ſolvitur autem *alcali*, *vacuum* quia eſt, quod ſaturari cupit, ab ingurgitato & ſaturato aëre fluit, prout cætera *alcaliſata* incineratione facta, fluor hic commodè impeditur novâ cum ſulphure in crucibulo calcinatione, *alcali* tunc *acidô* ſaturatum in *enixum* evadit ac cryſtalliſatur & figitur ab eodem acido; liquor ſeu ſal

ta-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

tartari ab aëte ſolutum cum Vitrioli ſpiritu commixtum ſummâ efferveſcentiâ facta in *enixum fixum* evadit, quod Tartari Vitriolati nomine inſignitur. Tinctura porrò ex ipſo alcalico ſale vini ſpiritu extrahitur, ab illo abſtrahatur ſpiritus vini & tartariſatus dicitur, hic enim illô radicatur, de quo in anteced: cap: cum aceto abſtractum ſæpius *arcanum tartari* nuncupatur optimum in extrahendis ſulphuribus menſtruum, iteratâ abſtractione inſtituta *terra foliata* in fundo reſidet à figura ſic dicta. Præcipitationi quam maximè, prout alia alcalia inſervit, vid. proceſſum auri fulminantis; ſolutum *alcali* hoc cum tartaro crudo pulveriſato efferveſcentiam patitur & inſignem quidem, in alcali enim ſolutum partes tartari crudi conjunctæ acidæ agunt, ſicque prælium committunt, juxta axioma ſæpius repetitum, *non agunt ſalia, niſi ſoluta. &c.* Agmen claudit

ſal

ſal *tartari volatile* caput reliquorum
omnium ex eo præparatorum, in
quo perficiendo multi hactenus de-
ſudârunt, imò oleum & operam per-
didêre, hodiernô tamen ſeculô artis
peritis parandi modus haud ignotus,
quapropter proceſſum ſubjungere
non neceſſe duxi, imò & *ſal fixum* a-
liquo modo volatiliſari abſque igne
poterit, caſu quod mihi evenit, Vir-
tute præterea *ſal volatile tartari* nulli
cedit medicamento quoad corpus ſa-
num ac ægrum pro diſſolvente univer-
ſali quidam in ſecretis ſervant, dequò
gloriatur Helmontius & alij, ſed late-
rem lavant hoc ſuo *alcaheſt*, & omnes,
qui ſolvens ex tartaro univerſale quæ-
runt. *Elixiria* ultimò ex ipſo tartaro
conficiuntur, *diaphoretica*, *peſtilen-
tialia*, *antipleuritica*, *antivenerea*, ab
ſtractis plantis, lignis, radicibus &c:
ab ipſo tartari arcanô vel ſpiritus item-
que balſami vulnerarij, ut Balſamus
Zwelferi tartareus, ſulphuratus, ne-

phri-

phritici, pectoralis Zobelij. ſupereſt
ſal quod *eſſentiale* vocant, peculiare
tamen nil quicquam habet, & arca-
num tartari ab aceto ſæpius abſtra-
ctum autumo, velut Beguinus, qui
ſal eſſentiale tartari cryſtallos vocat;
de quibus in prioribus ſatis ſuperque
tractatum fuit; ne tædio ergo ſim
hæc pauca pro examine cadaveris hu-
jus Tackeniani ſufficiant, ne amore
contracto fortè faſtidium pariat; Plu-
ra apud Chymicos, Angelum Salam,
Rolfincium in ſua tartarologia, item-
que Sachſium in ſæpius memorato
tractatu, vide. Multa jam de uſu
Medico ſpeciali dicenda forent, ſed
quia hujus loci non ſunt, nec propriè
ad examen ſpectant relinquo. ſupereſt
ut de tartaro arti ficiali quædam ad-
dam, fit autem ille, ſi tartari ſali
acetum deſtillatum affuderis, ſic al-
cali ſaturatum acido in tartarum coä-
gulatur ſeu enixum ejusdem cum
tartaro vini naturæ, à quo acetum
de-

deſumtum fuit. Tandem quia ſalium in aquam elementarem reductionem in antecedentibus promiſi, procedendi modum hic ſubjungo. Recipe ſalis Tartari in aëre per deliquium ſolut; q. v. deſtilla in alembico ac prodit φλέγμα, reſiduum ſc: caput mortuum ſolvatur per deliquium ac eôdem deſtilla modô, & ſic procede, donec omne deſtillatum ſit phlegma, remanet tamen terra inutilis, aſt pauca in quantitate, & hæc de Tartari doctrina.

Caput. VII.

DE ACETO.

DE prædicatis ſatis ſuperque vini Rhenani virtutibus de degeneratione pauca ſubjungemus exordium ab etymologia ac denominatione petentes; dictum autem *acetum* ab acido, hôc enim ſapore donatur ac præditum eſt;

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Maxima tamen diverſitas eſt, & multæ aceti conſtituuntur differentiæ & ratione ſaporis, loci natalis, materiæ ex quâ fit, itemque præparandi modi; ſapore differt, quatenus hoc acrius, acidius altero deprehenditur, natali locô, æſtimatur Argentoratenſe; ſed cum vini naturam imitetur acetum, quis non optimum ex vino Rhenano paratum pronunciabit? materiâ, aliud ex uvis immaturis, aliud ex pomis, cereviſia item paratur, quæ omnia aceto ex vino parato locum cedunt: præparandi modo, de quô in præſenti. Maximam generatio itemque temperamentum aceti authoribus movent litem; Plurimi per modum putredinis fieri, quando nimirum vini caliditas nativa perit, inter quos Philoſophorum antiſtes Ariſtoteles ac Theophraſtus malè cenſuêre; putredinis ratione fieri equidem non negaverim, quando videlicet *acidum* ſolvitur ab alcali ac ſeparatur illudque pu-

putredine ſuperat, alcali quia volatili-us ipſo acido, quapropter & inter *acida volatilia*, ſed *mediæ conſiſtentiæ* refertur, inter medium, ſiquidem eſt inter fixum ac volatile; alij per modum *fermentationis* fieri exiſtimant, illi autem ex ſuperioribus facili labore refutantur in doctrinâ de fermentatione ac effervefcentiâ, nam fermantatio in aceto fieri non poteſt, quia *acida* quò magis acida fermentationem reſpuunt, niſi dempto ſpiritu, & tum in aliud degenerant, etſi enim aciditas in fermentatione ſentiatur, attamen vi aciditatis fermentationem fieri non dixerim, cumnulla in initio occurrat aut ſentiatur, veri ſimilius autem, aciditatem fermentationem ſubſequi eò quod ſalia magis ſint ſoluta: proceſſum ac præparandi formulam rectius inſtituunt, qui vinum radijs exponunt ſolaribus, ſic enim ſeparantur ſpiritus, *acidum* ac alcali recluduntur magis, & φλέγμα à calore conſumi-

tur, particulæque acidæ vel ut Carteſio acutæ magis magisque concentrantur & acuuntur, omnes tamen, quod obſerva ſpiritus avolare non debent, ut voluere Ariſtot: ac Theophraſt: quia aliâs ex φλέγματι à deſtillatione ſpirtus vini reſtante acetum parari poſſet, & vina viliora melius præberent acetum, ſed contrarium evenit, & vina generoſiora non dulcia aut alcalica, ut Italica, Hiſpanica, in quibus *alcali acidum* optimum ſuppeditant acetum: calor autem requiritur, ſalia ut ſolvantur, lentus, ne volatile, quod ſupereſt, caloris intenſioris vi in auras pellatur & avolet, ſicque purum putum φλέγμα reſtet; aliô alij parant modô, vinum dolio, quod ante acido aceti imbutum, infuſum calori exponunt, ità acidum in dolio reſtans fortius debellavit alcali ac conjunctis viribus in acetum tranſmutabit, quod acrius ſeu acidius redditur deſtillatione, ſeu potius rectificatione

per

per alembicum in Mariæ Balneo vel arenâ obſervandis ignis gradibus, ne ἐμπύρευμα auctο nimis igne contrahat ingratiſſimum ſic φλέγμα ſpiritum præcedet, ſpiritus quia fixior eſt, ut videre licet in deſtillatione ſpiritus vitrioli, ſalis, aluminis, &c. ſecus ac in alijs, in quibus ſpiritus præcedit relictô in fundô φλέγματι. Culpat eos Libavius in Chym. p. 1. l. 4. cap. 8. qui phlegma ſpiritum antecedere autumant & (1) quidem ſpiritum frigidum prodire, (2) aquoſitatem ſequi (3) acetoſum liquorem (4) igneum quendam ſuccum ſtillare exiſtimat, puod ipſa experientia aliud docet. In labore hôc eâdem fideliâ duos poteris dealbare parietes, in paranda ceruſſa vel viridi æris, ſaturni bracteis vel Veneris lamellis filô in cucurbitam demiſſis, ut vapor acidus, in ſpiritum qui abit illas ſenſim ſenſimque rodat, rodendo in ceruſſam vel viride æris coäguletur, aſt minorem tunc ſpiri-

tus colliges quantitatem. Radicatur porrò acetum multiplici viâ. Caput mortuum à deſtillatione ſuperfluum ad ſic citatem evaporant, à quô acetum de inde aliquoties ab ſtrahunt, ab ipſo ſale aceti, alij bis terve abſtractione deſtillant, ſolum quidem φλέγμα evaporant, & ſic acetum radicari ſibi perſuadent. Prælium jam acre de conſtituendo aceti temperamento cum veteribus ac modernis nonnullis frigiditatem ejus ad ſanguinem usque & crucem defendentibus aggredimur, frigidum veteres pronunciant, quorum dux Galenus l. i. l. iv. c. 24. acetum refrigerans ac repellens proclamat. l. 12. cap. 8. nihilominus diſtinguit, quod *acidum* in frigido ſubtili, adeoque non totô frigidô, auſterum in frigido craſſo conſiſtat, imò omnia acida frigida pronunciat loco ſupracitato ſub his, *omne quod tantum eſt acidum, quicquid id fuerit; planè frigidum eſt*; Quercetanus contra, in-

inſurgit his, quot inquit rurſus ſunt *acida*, quæ vel ſecundum illorum proprium judicium ſunt *calidiſſima*, ut ſpiritus acetoſi, *Nitri*, *ſulphuris* &c: cum illamet interim regula acida pronunciet frigidiſſima. Litem hanc ut dirimamus ac arbitri ſimus, in diverſas *acetum* diſtribuimus partes *fixas* ac *volatiles*, intermedium cum ſit inter fixum ac volatile; *fixitate* ſuâ & terreſtreitate φλεγματικῇ refrigerare, *volatilitate* calefacere affirmo, nam unde diaphoreticum fieret? cur tam penetrans aperiens eſſet ac exſiccans? cum frigida obſtruant, incraſſent, humectent. Abſolutè Ergo non dicendum frigidum, frigidos licèt etiam in corpore humano per accidens producat effectus: *caliditatem* in ſuper tuentur ac defendunt *ſpiritus inflammabilis*, & *oleum amarum*, quæ licèt in minimâ eliantur copiâ, certô non minus argumentô calorem probant: alia cogor ſuperaddere argumenta, eaque

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

validiora ad confirmandam *aceti* caliditatem; & ne videar nova crepare ac novator audiam veteribus contradicens, *acida* olim pronunciavit *calida* Sennertus lib. v. p. 1. ſ. 1. cap. 3. inſtit: Vitriolum acidiſſimum in quarto gradu calidum, nitrum, ſulphur ac ſal in tertio calida ac ſicca conſtituit; Nitrum enim, cum ſit inflammabile, quare non calidum eſſet? licèt acidiſſimum præbeat ſpiritum, quem calidum vocat Quercetanus. Pugnant ulterius pro caliditate aceti Doctiſſ: Rolfincius in Chymiâ ſuâ in artis formam redactâ ac ante laudatus Quercetanus cap. 27. artis medicæ, ubi Galenum improbant his; ſi, aït, fæces à deſtillatione aceti relictas aperto igne ex Retorta deſtillaveris, videbis (1) ſpiritus craſſos ac nubis inſtar ſpiſſos, qui vi ignis pellendi ſunt, quos poſt in oleum ſeu liquorem *mordacitate* ac *quali litate cauſticâ* nec ipſi oleo vitrioli (potius ſpiritui dicto, inflamma-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

mabile enim non eſt) cedentem ab ambiente aëre firigido condenſari conſpicies cap. 10. vegetabil: oleum dicit aquam Regiam æmulatur; qua propter acetum ad vitrioli naturam accedere ejusque qualitatem referre aſſerit in pharmacop; cap. 30. a. 10. de vegetab: quorſum ablego Veterum ſententiæ ſubſcribentes.

Reſtat unum, nonne mel fermentatum quod minimè frigidum? ſed quod calidum eſt, acetum deſtillatione præbet? & quomodo acetum frigidum ex melle quod naturâ calidum eſt deſtillari poſſet? ex qualitatibus igitur manifeſtis uſus ejus ſimul recluditur, pro diverſitate partium acetum conſtituentium variat. Chijmicis menſtrui loco eſt in diſſolvendis vel potius corrodendis metallis, extrahendis tincturis, eſſentijs, opium ad laudandum *Laudanum* (plurimorum morborum deſperatorum panaceam) componendum aceti ſpiritu corrigunt

gunt Quercet Angel: Sala; ſuccum cydoniorum Helmontius extollit, ſuccum limonum præferunt alij: Zwelſerus cum alijs opij narcoticam vim vini ſpiritu corrigit; fateor, amaritudinem ſeu ſulphur, in quô narcoſis conſiſtit illô extrahi ac Tincturam elici, quam nihilominus Vini ſpiritus longè melius extrahet, ſpiritus hic volatiſior, & ſal aliquod volatile acre habet, quod diſſolvendi ſulphura ſive fixa ſive volatilia habet; figitur autem melius vis opij narcotica ab aceto, *acida* ut pote præ omnibus figunt, in quo cenſu & ignis ut pote acidus ex ſulphure deflagrante venit; Conſiſtit quippe correctio ejus in ſalis nimis volatis fixatione, hinc nonnulli evaporatione noxij ſulphuris narcotici opium corrigunt, quicquid ſit, ne manus in aliam immittam meſſem ac novam exordiar diſputationem de correctione opij, ex prineipijs reſolvenda quæ integra impleret volumina, deſiſto

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

ſiſto. Plura proximè curioſiora docebit Doctiſſ. Dominus Wedelius in opiologiâ propediem edendâ. Aceti uſum Medicum internum ac externum tribus indigito verbis, incidit nimirum, attenuat, fermentum ventriculi exaltat appetitum auget, inflammationes caliditate ſubtili repellit, ſudorem movet præparatum præcipuè ex infuſis & additis variis herbis, radicibus, fructibus, unde aceta bezoärdica ſeu alexipharmaca, theriacalia putredini ac malignitati egregiè reſiſtentia, oxycrata, oxyſacchara, oxymel varij generis &c: Reſiduum à deſtillatione ſpiritus caput mortuum in ſal fixum ſeu cryſtallos evaporatione cogitur, non minimi in re Medica uſus, calcinatione in alcali fixum abit, quod æque ac *alia alcalia fixa* ab aëre diſſolvitur ac in liquorem abit, quem ad renum ſolvendum calculum commendat Fiorovant: externè ad ulcera maligna Quercet: Fæces ac excrementa ſuperſunt vel

ma-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

mater (*de moer van den aſijn*) ut Germanis audit, ex quibus non minus ſpiritus exquiſitus deſtillatur acerrimus, ejusdem cum priori præſtantiæ, nî excellat adhuc; mortuum caput cryſtallos præbet, quos cum tartaro confundunt nonnulli, ſed cum in prioribus in capite videlicet de Tartaro ſpecificè dictum fuerit acetum illo carere, quia videlicet vinum in acetum quod poſt degenerat tartarum jam depoſuit, rationes priores ſubjunctas hîc repetere indignum foret, *Oleum* tandem aut ſpiritum rubrum acidum ex aceti cryſtallis deſtillat Annibal Barlet in Theotechn: p. 2. ſ 2. fig 8 cap 4. qui rectificatione albeſcit Multos olea cum ſpiritibus confundere recordor, ſpiritum vitrioli *ultimo igne*, ut Helmont: vocat deſtillatum oleum Vitrioli appellant, haud rectè inflammabile non eſt, ut ſupradictum fuit, & ſic de alijs. Plura de multiplici ac vario aſpergere uſu ac qualitatibus ſuperſedeo; ſufficiant pauca hæc pro examine ipſius vini Rhenani nobiliſſimi ac præ omnibus virtutibus excellentiſſimi. In cellam Bene vole Lector te duxi, hauſtum haud propinavi, in vineam, uvis te non ſatiaſti, ignoſce; animum e contra oculosque tuos in examine præſtantiſſimi ſubjectiBacchi ſc: ad ſaturationis punctum paſce, hæcque meas primitias (tanquam primitias) quas ſecundinæ excipient uberiores, benevolè accipe & Vale,

Deo autem Triuno omnium Creatori ſit laus, gloria & honor in omne ævum.

FINIS.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
224 G 34